



Tamal rojo con crema de pimiento

Categoría: Plato Fuerte

Descubre esta deliciosa opción para disfrutar nuestros tradicionales tamales rojos



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Tamal Rojo La Costeña®
- 1 cda de Mantequilla
- 1/2 cda de Ajo picado
- 1/2 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 cda de Cilantro picado
- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 5 cdas de Pimiento morrón en tiras La Costeña®
- 1 taza de Crema
- 60 g de Elote dorado La Costeña®
- 2 hojas de Cilantro fresco



Preparación

1. En un sartén calentar la mantequilla, agregar $\frac{1}{4}$ Cda. de ajo y sofreír. Verter los frijoles negros enteros. Cocinar y sazonar con sal y pimienta. Agregar el cilantro picado e incorporar. Reservar.
2. En un sartén calentar el aceite y sofreír la cebolla, $\frac{1}{4}$ Cda. de ajo, 3 Cdas. de pimiento morrón. Verter la crema y mezclar. Sazonar con sal y pimienta. Licuarla.
3. Regresar al fuego la salsa licuada y agregar 2 Cdas. de pimiento morrón, el elote dorado y mezclar.
4. Colocar el tamal rojo en una charola para horno y hornear a 180°C por 10 minutos.
5. Servir sobre un plato $\frac{1}{2}$ Taza de la salsa de pimiento y colocar el tamal por encima. Colocar por encima Servir con 2 Cdas. de la salsa con el pimiento y elote. Decorar con una hoja de cilantro.